



STATION
ENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



SOEC® 7

Lievito per l'elaborazione dei vini effervescenti di grande qualità

CARATTERISTICHE

SOEC® 7 è un lievito naturale proviene dai vigneti di Champagne-Ardenne e selezionato da Sofralab®. **SOEC® 7** combina le attitudini fermentative e le qualità organolettiche richieste per l'elaborazione di vini effervescenti di grande qualità.

PROPRIETA ENOLOGICHE

Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae galactose* - (ex- bayanus)
- Fattore Killer: Killer K2
- Cinetica fermentativa: molto rapida
- Intervallo di temperatura di fermentazione: da 10° a 32° C
- Tolleranza all'alcool: fino a 16% vol.
- Produzione d'acidità volatile: scarsa
- Fabbisogno in azoto: scarso
- Produzione di SO₂: media
- Produzione di H₂S: debole
- Produzione di glicerolo: media
- Produzione d'acetaldeide: media
- Produzione d'acido piruvico: media
- Buona capacità fermentativa in condizioni difficili: basso pH, limitata torbidità, forte pressione.

Proprietà Organolettiche:

- Rispetta l'espressione varietale
- Supporto all'elaborazione di vini effervescenti di grande qualità che presentano una grande finezza aromatica e un perfetto equilibrio gustativo.

APPLICAZIONI

Elaborazione di vini effervescenti.
Metodo tradizionale, metodo ancestrale, metodo in autoclave o Charmat.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hl.
Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

049/2021 – 1/2



STATION
ENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



MODALITA D'USO

Disperdere i lieviti secchi attivi in 10 volte il loro peso in una miscela d'acqua e di mosto in proporzione equivalente, ad una temperatura compresa tra 35° e 40° C. Esempio: 500 g di LSA, in una miscela composta da 2,5 litri d'acqua e 2,5 di mosto a 37° C.

Lasciare riposare 20 minuti quindi omogeneizzare delicatamente il lievito. Se la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto non supera 10° C, incorporare direttamente il lievito al mosto.

Altrimenti, aggiungere il doppio in mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare delicatamente ed incorporare.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 500 g - Cartone da 20 x 500 g.
10 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto nella confezione originale.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.